

Thai Fex 2018

แนะนำส่วนของเนื้อที่ใช้สำหรับ Yakiniku

05.29 ~ 06.02.2018

株式会社 日山畜産



Hiyama Meat Industry & JS Siam International

- | | | |
|----|----------|--------------------|
| 1) | サンカクバラ | (Chuck Rib) |
| 2) | ザブトン | (Chuck Flap) |
| 3) | カタロースシン | (Chuck Eye Log) |
| 4) | カタロースカブリ | (Chuck Roll Cap) |
| 5) | ミスジ | (Top Blade Muscle) |
| 6) | トウガラシ | (Chuck Tender) |
| 7) | コサンカク | (Shoulder Cap) |
| 8) | カタサンカク | (Bolar Blade) |



三角バラ (Chuck Rib)



ลักษณะเฉพาะ

มีลายหินอ่อนเยอะ ใช้สำหรับเป็นเนื้อ
คาลบี้คุณภาพดีที่สุด



ザブトン (Chuck Flap)



ลักษณะเฉพาะ

มีลายหินอ่อนกำลังดี กินแล้วนุ่มละมุน
ละลายในปาก

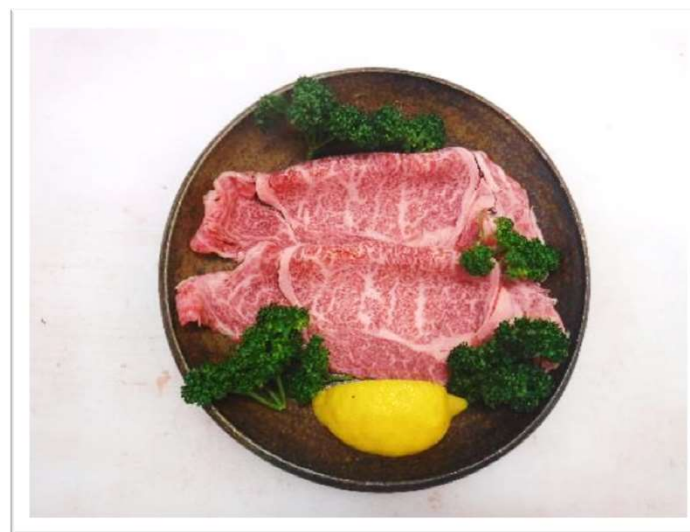


カタロース シン (Chuck Eye Log)



ลักษณะเฉพาะ

มีไขมันเล็กน้อย เนื้อนุ่ม รสชาติ
ใกล้เคียงกับ Ribloin

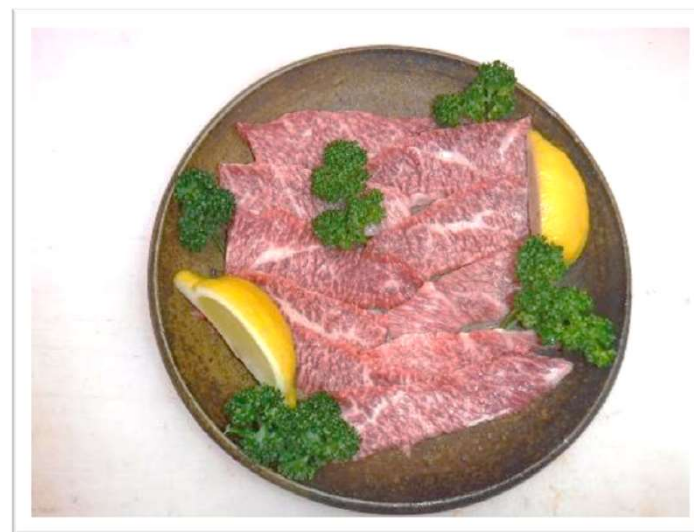


カタロース カブリ (Chuck Roll Cap)



ลักษณะเฉพาะ

แม้จะไม่ละลายในปาก แต่ให้รสชาติ
ที่อ่อนละมุน กินคู่กับซอสและ
เครื่องเทศจะอร่อย



ミスジ (Top Blado Muscle)

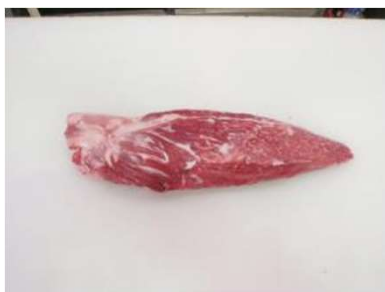


ลักษณะเฉพาะ

วัว 1 ตัว ได้เนื้อส่วนนี้ 2 กิโลกรัม มี
ไขมันน้อย แต่มีลายหินอ่อนเล็กน้อย
รสชาติอ่อนละมุน มีกลิ่นหอม

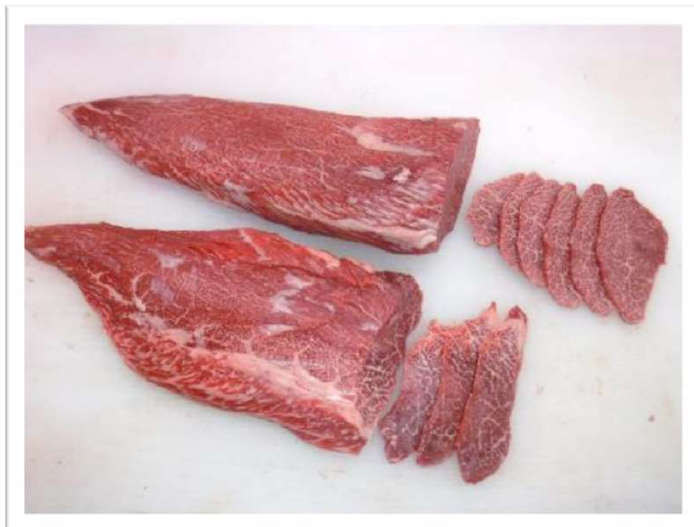


トウガラシ (Chuck Tender)



ลักษณะเฉพาะ

วัว 1 ตัว ได้เนื้อส่วนนี้ 2 กิโลกรัม
รสชาติอ่อนละมุน เมื่อเคี้ยวจะให้รส
หวาน เป็นส่วนที่ดีที่สุดของเนื้อไม่ติด
มัน



コサンカク (Shoulder Cap)



ลักษณะเฉพาะ

แม้จะไม่ละลายในปาก แต่ให้รสชาติที่
อ่อนละมุน กินคู่กับซอสและเครื่องเทศ
จะอร่อย



カタサンカク (Bolar Blade)



ลักษณะเฉพาะ
มีลายหินอ่อนมากกว่าส่วนของ
Topround
มีสีสด ให้ความรู้สึกฉ่ำ

